



Sinnig essen
un trinken

Produktspezifikation

Katenrauchkäse



Rauchig herb - Der Holsteiner Katenrauchkäse, auch "Biikesais", nach dem traditionellen Volksfest Nordfriesland, dem Biikebrennen, genannt, ist vom Dersauer Käsehof Biss perfekt für alle, die von Raucharomen einfach nicht genug kriegen können. Fein geräuchert in der Schlachtereier Fritze in Kalübbe, erhält der aromatische Schnittkäse seine charakteristischen Noten und passt damit perfekt auf deftige Brotzeitplatten.

Herkunft:	Käsehof Biss Dersau, Schleswig-Holstein
Käsegruppe:	Schnittkäse
Fettstufe:	Min. 50 % Fett i. Tr.
Milch:	Pasteurisierte Kuhmilch
Grundreifung:	Ca. 2 Monate gereift
Geschmack:	Aromatisch-rauchig
Rinde:	Wachscoating, nicht verzehrbar
Lab:	tierisches Lab
Allergene:	Kuhmilch, Lysozym (Ei)
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Kuhmilch, Salz, Kulturen, Lab, Lysozym, Rauch
Zusatzstoffe:	Lysozym
Gebinde:	3,5 kg-Brot
Mindesthaltbarkeit:	42 Tage nach Lieferschein-Datum bei 8°C

Nährwerte pro 100 g

Energie	1449 kJ / 346 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	29 g
Salz	1,5 g

